

Jadłospis

Szkoła Podstawowa i Gimnazjum

25.03.2019 – 05.04.2019

Lp.	Data	Zestaw obiadowy	Alergeny
1	25.03. poniedziałek	Zupa kalafiorowa z ziemniakami, zabelona śmietaną i z dodatkiem świeżo siekanego koperku i natki pietruszki, kromka orkiszowego chleba. Spaghetti w sosie bolońskim z szynki wieprzowej posypane żółtym serem, kompot wieloowocowy słodzony naturalnym miodem, plaster ananasa.	(Zawiera alergen: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten, jaja i produkty pochodne.)
2	26.03. wtorek	Zupa grysikowa gotowana na wywarze z kości drobiowych, ze świeżo siekanym koperkiem i natką pietruszki. Ziemniaki, bigos z lekko podsmażaną kiełbasą krakowską i mięsem z szynki wieprzowej, herbata owocowa słodzona naturalnym miodem, gruszka.	(Zawiera alergen: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten, białko sojowe, gorczyca.)
3	27.03. środa	Zupa pomidorowa z zacierką, zabelana śmietaną ze świeżym koperkiem i natką pietruszki, kromka mieszanego chleba. Kasza gryczana podawana na sypko z pieczonymi polędwiczkami wieprzowymi w kremowym sosie śmietanowo- borowikowym, surówka bułgarska z białej kapusty z papryką, jabłkiem i cebulką, kompot wieloowocowy słodzony naturalnym miodem, mus owocowy.	(Zawiera alergen: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten, gorczyca)
4	28.03. czwartek	Zabelany krem z brokułów z groszkiem ptysiowym i świeżo siekaną natką pietruszki. Ziemniaki, wypiekana kostka z łososia, surówka z kapusty kiszzonej, jabłka i marchewki z dodatkiem oliwy z oliwek i zielonej cebulki, herbata z cytryną.	(Zawiera alergen: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten, jaja i produkty pochodne, ryby.)
5	29.03. piątek	Barszcz ukraiński zabelony śmietaną z dodatkiem świeżo siekanej natki pietruszki i koperku, kromka pełnoziarnistego chleba. Pierogi ruskie z masłem, surówka z marchewki i jabłka, herbata owocowa słodzona naturalnym miodem.	(Zawiera alergen: Seler, mleko i produkty pochodne, jaja i produkty pochodne, gluten.)
6	01.04. poniedziałek	Rosół drobiowy gotowany na wywarze z całych kurczaków z dodatkiem świeżo siekanego koperku i natki pietruszki. Ryż na sypko podawany z potrawką z kruczka z warzywami, ogórek kiszony w ćwiartkach, kompot wieloowocowy słodzony naturalnym miodem, mandarynka.	(Zawiera alergen: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten.)
7	02.04. wtorek	Zupa z fasoli szparagowej z makaronem zabelona śmietaną i z dodatkiem świeżo siekanej natki pietruszki oraz koperku, kromka żytniego chleba. Ziemniaki, kotlet schabowy w złotej panierce, surówka z korzenia selera z rodzynkami na jogurcie naturalnym, herbata owocowa słodzona naturalnym miodem.	(Zawiera alergen: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten, jaja i produkty pochodne)
8	03.04. środa	Zupa koperkowa z ryżem na wywarze z kości wieprzowych, zabelona śmietaną, z dodatkiem świeżo siekanej natki pietruszki, kromka dyniowego chleba. Purée ziemniaczane podawane z Strogonowem wołowym z zielonym groszkiem, papryką i pieczarkami, herbata z cytryną, jabłko.	(Zawiera alergen: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten.)
9	04.04. czwartek	Zupa „Pejzanka” z ziemniakami, zabelona śmietaną ze świeżo siekaną natką pietruszki i koperku, kromka pełnoziarnistego chleba. Makaron pene podawany z tuńczykiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowo-koperkowym, kompot wieloowocowy słodzony naturalnym miodem.	(Zawiera alergen: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten, ryby.)
10	05.04. piątek	Tradycyjny barszcz biały z jajkiem, kromka żytniego chleba. Lekko omaszczone knedle z owocami polane sosem waniliowo-jogurtowym, , herbata owocowa słodzona naturalnym miodem.	(Zawiera alergen: Seler, mleko i produkty pochodne, gluten,, jaja i produkty pochodne)